SNI

SNI 7550:2009

Standar Nasional Indonesia

Produksi ikan nila (*Oreochromis niloticus* Bleeker) kelas pembesaran di kolam air tenang

ICS 65.120

Badan Standardisasi Nasional

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2009

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi i
Prakata ii
1 Ruang lingkup 1
2 Acuan normatif 1
3 Istilah dan definisi 1
4 Persyaratan produksi 2
5 Cara pengukuran 3
Bibliografi 5

Tabel 1 - Persyaratan kualitas air 2
Tabel 2 - Proses produksi 3

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Prakata

Standar Nasional Indonesia (SNI) produksi ikan nila (*Oreochromis niloticus* Bleeker) kelas pembesaran di kolam air tenang dirumuskan oleh Subpanitia Teknis Perikanan Budidaya untuk dapat dipergunakan oleh pembudidaya, pelaku usaha dan instansi yang memerlukan serta digunakan untuk pembinaan mutu dalam rangka sertifikasi.

Standar ini dirumuskan sebagai upaya meningkatkan jaminan mutu, mengingat proses produksi mempunyai pengaruh terhadap mutu ikan yang dihasilkan sehingga diperlukan persyaratan teknis tertentu.

Standar ini dirumuskan oleh Subpanitia Teknis 65-05-S2 Perikanan Budidaya dan telah dibahas dalam rapat-rapat teknis dan terakhir disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 26 Agustus 2008 di Bogor serta telah memperhatikan:

1 Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 31 Tahun 2004 tentang Perikanan.
2 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. PER.01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
3 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
4 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 02/MEN/2007 tentang Cara Budidaya Ikan Yang Baik.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 2 April 2009 sampai dengan 2 Juni 2009 dengan hasil akhir RASNI.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2009

Produksi ikan nila (*Oreochromis niloticus* Bleeker) kelas pembesaran di kolam air tenang

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan persyaratan produksi dan cara pengukuran produksi ikan nila (*Oreochromis niloticus* Bleeker) kelas pembesaran di kolam air tenang.

2 Acuan normatif

SNI 6140:2009, *Benih ikan nila hitam (Oreochromis niloticus Bleeker) kelas benih sebar*.

SNI 01-7242-2006, *Pakan buatan untuk ikan nila (Oreochromis spp) pada budidaya intensif*.

3 Istilah dan definisi

3.1
benih sebar
keturunan pertama dari induk pokok, induk dasar atau induk penjenis

3.2
kolam
wadah budidaya ikan yang dibentuk sedemikian rupa sehingga mampu menampung air dan dapat digunakan sebagai tempat pemeliharaan ikan

3.3
kolam air tenang
kolam dengan penggantian air yang terbatas (maksimal 10 % per hari)

3.4
pembesaran ikan nila
rangkaian kegiatan praproduksi, proses produksi dan pemanenan untuk menghasilkan ikan nila ukuran konsumsi

3.5
pemanenan
kegiatan menangkap ikan secara total hasil pemeliharaan

3.6
praproduksi
rangkaian kegiatan persiapan dalam memproduksi ikan nila dengan persyaratan yang harus dipenuhi meliputi lokasi, sumber air, wadah, benih, peralatan, bahan kimia dan pakan

3.7
proses produksi
rangkaian kegiatan untuk memproduksi ikan nila

3.8
sintasan
persentase jumlah ikan yang hidup pada saat panen total dibandingkan dengan jumlah ikan yang ditebar

© BSN 2009

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

4 Persyaratan produksi

4.1 Praproduksi

4.1.1 Lokasi perkolaman

Dengan persyaratan sumber air mencukupi untuk proses produksi dan bebas dari pencemaran

4.1.2 Wadah budidaya

a) konstruksi: tanah atau tembok;
b) syarat tanah: tanah tidak porous dengan kriteria tekstur 50 % - 60 % liat, maksimal 10 % pasir dan sisanya lempung;
c) pH tanah: minimal 5,5;
d) volume wadah dapat memberikan pertumbuhan yang optimal dengan kedalaman air minimal 0,8 m.

4.1.3 Benih

Benih sesuai dengan SNI 6140:2009.

4.1.4 Bahan

a) pakan buatan dengan kandungan protein minimal 25 % dan persyaratan lain sesuai dengan SNI 01-7242-2006;
b) kapur tohor (CaO) atau pertanian ($CaCO_3$);
c) pupuk organik dan/atau anorganik;
d) obat-obatan yang terdaftar dan tidak terlarang.

4.1.5 Peralatan

a) Peralatan pengukur kualitas air: termometer, pH meter/pH indikator, piring *secchi*, DO meter dan *test kit* amoniak.
b) Peralatan lapangan: hapa, waring, ember, cangkul, timbangan dan jaring tangkap.

4.2 Proses produksi

4.2.1 Kualitas air

Pengelolaan kualitas air yang digunakan selama proses produksi diupayakan untuk memenuhi persyaratan di dalam Tabel 1.

Tabel 1 - Persyaratan kualitas air

No	Parameter	Satuan	Kisaran
1	Suhu	°C	25 - 32
2	pH	-	6,5 - 8,5
3	Oksigen terlarut	mg/l	≥ 3
4	Amoniak (NH_3)	mg/l	< 0,02
5	Kecerahan	cm	30 - 40

4.2.2 Penebaran benih

Jumlah dan ukuran benih yang ditebar sesuai Tabel 2.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

4.2.3 Pakan

Pemberian pakan pembesaran ikan patin jambal sesuai Tabel 2.

4.2.4 Waktu pemeliharaan

Lama pemeliharaan ikan patin jambal sesuai Tabel 2.

Tabel 2 - Proses produksi

No	Karakteristik	Satuan	Pembesaran
1	Ukuran tebar - bobot - panjang	 g/ekor cm	 10 - 15 5 - 8
2	Padat tebar	ekor/m^3	5 - 7
3	Waktu pemeliharaan	bulan	4 - 5
4	Pemberian pakan	%	5* 2**
5	Frekuensi pakan	kali/hari	2 - 3
6	Sintasan, min	%	75
7	Ukuran panen - bobot, min - panjang standar, min	 g/ekor cm	 200 20
CATATAN * untuk ikan patin jambal dibawah umur 3 bulan ** untuk ikan patin jambal diatas umur 3 bulan			

4.2.5 Monitoring kondisi ikan dan lingkungan

a) Parameter kualitas air sesuai dengan Tabel 1, kesehatan ikan, jumlah ikan yang mati, pertumbuhan, pemberian pakan dimonitor secara periodik minimal satu bulan sekali atau bila terjadi perubahan kualitas air yang ekstrim.
b) Data hasil monitoring dicatat dan disimpan secara baik.

Data hasil monitoring dianalisis untuk digunakan sebagai dasar dalam pengendalian kualitas air, kesehatan, dan pemberian pakan serta untuk perencanaan dalam pemeliharaan selanjutnya.

5 Cara pengukuran

5.1 Suhu

Dilakukan dengan menggunakan termometer, pada permukaan air dan dasar wadah.

5.2 pH air

Dilakukan dengan menggunkan pH meter atau pH indikator (kertas lakmus) sesuai dengan spesifikasi teknis alat masing-masing.

5.3 Oksigen terlarut

Dilakukan dengan menggunakan DO meter, pada permukaan air dan dasar wadah sesuai dengan spesifikasi teknis alat masing-masing.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

5.4 Amoniak (NH_3)

Dilakukan dengan menggunakan *water test kit* dan dinyatakan dengan satuan mg/l.

5.5 Kecerahan

Dilakukan dengan menggunakan piring *secchi* berupa piringan berwarna putih bergaris hitam yang diberi tali/tangkai dan dimasukkan kedalam wadah pemeliharaan. Kecerahan dinyatakan dengan mengukur jarak antara permukaan air ke piringan saat pertama kali piringan tidak terlihat (cm).

5.6 Ransum harian

Dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$F = W \times N \times fr$$

Keterangan:
F : ransum harian
W : bobot rata-rata ikan
N : jumlah ikan yang hidup
fr : persentase ransum harian

5.7 Jumlah benih yang ditebar

Dilakukan dengan menghitung perkalian antara jumlah benih yang ditebar persatuan meter persegi dengan luas wadah pemeliharaan dalam satuan meter persegi.

5.8 Pupuk

Dilakukan dengan menghitung dosis pupuk/m^2 dikalikan luas wadah pemeliharaan yang dinyatakan dalam satuan gram atau kilogram.

5.9 Kapur

Dilakukan dengan menghitung dosis kapur/m^2 dikalikan luas wadah pemeliharaan yang dinyatakan dalam satuan gram atau kilogram.

5.10 Bobot ikan

Dilakukan dengan menimbang ikan menggunakan timbangan analitis, dinyatakan dalam satuan gram atau kilogram.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Bibliografi

Pengoperasian Usaha Pembenihan Tilapia, Nandlal. S dan Timothy. P. 2004. Universitas Pasifik Selatan. New Caledonia. 32. p.

Pengelolaan Induk dan Silang Dalam, Tave.D. 1999. Petunjuk Teknis Perikanan. FAO. Roma. Italia.

SAMMIS, T. 1996. *Soil Texture Analysis*. *Department of Agronomy and Horticulture*. *New Mexico State University*.

Sejarah Hidup dan Sifat Biologi Tilapia, Popma. T dan Michael. M., 1999. Pusat Aquaculture Wilayah Selatan. USA. 4 p.

SNI 6138:2009, *Induk ikan nila hitam (Oreochromis niloticus Bleeker) kelas induk pokok*.

SNI 6139:2009, *Produksi induk ikan nila hitam (Oreochromis niloticus Bleeker) kelas induk pokok*.

SNI 6141:2009, *Produksi benih ikan nila hitam (Oreochromis niloticus Bleeker) kelas benih sebar.*

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2009

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2009

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id

© BSN 2009